MÖVENPICK



Eis Fürst Pückler Art mit frisch gebackener Waffel

Für 4 Personen brauchst Du:

Mövenpick Fürst Pückler Art

100 g Butter

80 g Zucker

1 TL Vanillezucker

2 Eier

150 g Mehl

1 ½ TL Weinsteinbackpulver

1 Prise Salz

150 ml Milch

50 ml Wasser

Etwas Pflanzenöl für das Waffeleisen

100 g Erdbeeren

Und so geht's:

1. Alles parat?

2. Eier trennen.

3. Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Butter, Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Milch und Wasser gut mit einem Handrührgerät verrühren.

4. Mehl, Weinsteinbackpulver und Salz erst vermischen und dann hinzufügen. Alles gut verrühren, bis ein homogener Teig entsteht.

5. Eiweiß mit einem Handrührgerät steif schlagen.

6. Geschlagenes Eiweiß zum Teig geben und vorsichtig unterheben.

7. Waffeleisen vorheizen und mit Öl bestreichen. 2–3 EL Teig in eine Waffelform geben und Waffeln goldbraun backen.

8. Die fertig gebackenen Waffeln vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, so bleiben sie knusprig.

9. Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden.

10. Waffeln nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen und mit Eis Fürst Pückler Art und Erdbeeren servieren.